

Ein herzliches Grüß Gott

BürglHöh

HÖCHSTER GENUSS

S&M
Sabrina & Monika
Maru
Sofi

Küchenzeiten Mittwoch bis Sonntag

Mittags von 11.30 bis 14 und Abends von 17 bis 20.30 Uhr

Wir sind bis 23h für Sie da.

Sonntag Abend kochen wir von 17 bis 19 Uhr und schließen um 21:30 Uhr.

Montag und Dienstag RUHETAGE



NETZ
WERK
KULINARIK

Slow Food®
Österreich



zum Starten empfehlen wir

Sekt & Preiselbeer 6,50
Alpen Mojito 7,50
Grüner Veltliner Sekt 4,50
Uhudler Frizzante 4,50
roter Wermut Spritzer 6,50

ALKOHOLFREI

hausgemachtes Kracherl 4,50
Gelber Muskateller Traubensaft aus dem Traisental 4,50
Apfel Rouge aus Südtirol 4,50
Dirndl aus dem Traisental 4,50
Verjus Aperò vom Weingut Tement 4,20

Bürglhöh WEIN SELEKTIONEN

Rose vom Blaufränkisch 2021
Pia Strehn - Burgenland 27,60
1/8l 4,80

Cuvee CS BF ZW 2020
Gager* Burgenland 34,80
1/8l 5,80

Grüner Veltliner 2021
DAC Kellersélection
Norbert Bauer - Weinviertel 27,60
1/8l 4,60

Suppen

kräftige Rindsuppe wahlweise
mit FRITTATEN, FLEISCHSTRUDEL,
GÄNSELEBERKNÖDEL oder KASPRESSKNÖDEL 5,20

die FISCHSUPPE klein 8,-
als Hauptspeise 24,50

Vorspeisen

ZUM STARTEN

Hauspeck * Wildwurst * Bauernbrot * Kren
klein 8,- groß 12,-

Salzburger STÖR KAVIAR vom Grill 25,-
10g mit Butters toast

Walter Grills Empfehlung: 2cl Kaviar Vodka 6,-

BÜRGL"ATA" 15,50 als Vorspeise * 22,- als Hauptspeise
Dry Age Rind * Rucola * Körndl * Bergkäse

CARPACCIO vom Jungrind 14,-
Blattsalate * Bergkäse * Hausbrot



gemischter SALATTELLER 4,90



knuspriges KRÄUTERBAQUETTE 3,50

Wirtshausklassiker

Original WIENER SCHNITZEL vom Riesbauer KALB aus Werfen 26,-
Petersilerdäpfel * Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL vom SCHWEIN 16,-
Pommes * Preiselbeeren

CORDON BLEU 17,-
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse * Pommes * Preiselbeeren

KAISERGULASCH 14,-
Basmatireis

SAIBLINGSFILLET gebraten - vom Hausteich 27,-
Rollgerstl * Paradeiser * Gemüse



SOMMERBOWL 16,-
Basmatireis * Gänfeldbohnen * buntes Gemüse * Soja-Steinpilz-Dip

SOMMERBOWL & FISCH vom Hausteich 26,-

SOMMERBOWL & RINDERFILETSPITZEN 26,-

hausgemachte BANDNUDELN 13,-
mit WILDSUGO oder  PARADEISER * Bergkäse

SALATSCHÜSSEL mit gemischten Salaten der Saison 13,-
Hausdressing * gebackenen Putenstreifen



knuspriges KRÄUTERBAQUETTE 3,50

MENÜ

»»» kleiner BACKFISCH * Erdäpfelsalat * Kernöl 14,50
auch als Hauptspeise möglich 26,-
oder

»»» CARPACCIO vom Jungrind
oder

»»» FISCHSUPPE

»»» WIENER SCHNITZEL vom KALB
Petersilerdäpfel * Preiselbeeren
oder

»»» rosa ZWIEBELROSTBRATEN 26,-
oder

»»» LACHSFORELLENFILET gebraten - vom Hausteich
Erdäpfelstampf * Gemüse * Kräuterfond

»»» SCHOKOMOUSSE
oder

»»» KÄSE
oder

»»» heiße LIEBE

3 Gänge zum AUSSUCHEN mit Suppe 40,-
3 Gänge zum AUSSUCHEN mit Vorspeise 45,-
Weinbegleitung + 15,-
alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden

für Naschkatzen

JOGHURT 8,50

Marillen * Vanilleeis * Schlagobers

MARILLENKNÖDEL 9,50

Wachauer Marille * 2 Stück 12,50

SCHOKOLADE 9,50

Schokomousse * Schokotarte * Parfait * Marillen

4 x WEICHKÄSE 10,-

Chutney * Hausbrot

AFFOGATO 4,-

Espresso * Vanilleeis

für kleine NASCHKATZEN

1 Kugel SCHOKOMOUSSE 3,50

1 Bauer PRALINE Vogelbeer oder Haselnuss-Trüffel pro Stk. 1,20

2 Stück WEICHKÄSE 6,-

Täglich hausgemachte Torten und Eiskreationen!